



## Les bonnes tables - Août 2017

### Le chef William Elliott dirige les cuisines de ce célèbre hôtel quatre étoiles

#### Le Westminster Barrière : Le Touquet à sa toque !

A deux heures de Paris, il existe un petit coin de paradis. Bienvenue au Touquet-Paris-Plage, la station balnéaire de la Côte d'Opale. Développée par Pierre de Coubertin et l'anglais John Whitley, elle est devenue une escale appréciée pour ses dunes de sable fin et sa lumière particulière. Au coeur de cet « Arcachon du Nord », se trouve entre mer et forêt un joyau Art déco : l'hôtel quatre étoiles Barrière Le Westminster. Quand on se promène dans l'antre de ce gracieux « Jardin de la Manche », impossible de passer à côté de sa flamboyante architecture. Le « West », en impose avec sa majestueuse façade en briques rouges et en pierres blanches. À l'intérieur de cet ancien casino, la magie de l'atmosphère opère à tel point qu'on ne serait pas surpris d'y croiser Winston Churchill ou Marlène Dietrich. Le palace cosy des Années folles mélange avec subtilité charme intemporel et confort contemporain. Le raffinement y est partout, jusqu'aux cuisines de son restaurant gastronomique, ouvrant sur le jardin avec vues sur le phare. Le Pavillon est le symbole de la tradition et du Touquet chic. Un cadre chaleureux et romantique aux tonalités pourpres et blanches qui invite les papilles raffinées à un voyage étonnant des saveurs. Depuis 26 ans, c'est le chef étoilé William Elliot qui le dirige. Autant sa carrure de rugbyman peut surprendre, autant ses plats délicats, imaginatifs, voire inattendus, enchantent. Pour lui, « la simplicité de la bonne cuisine » passe par le respect des goûts et de la qualité des produits ; notamment ceux du terroir local et ceux de la mer qu'il apprécie marier aux agrumes. C'est ainsi que ratte du Touquet, choufleur, homard d'Audresselles, bar, turbot et petit bateau fruits rouges de Samer sont mis à l'honneur dans les assiettes. Les fines bouches pourront se délecter soit de plats à la carte, soit de menus changés tous les jours en fonction du marché. Au choix, le menu marine à 65 € (les lundis et jeudis), l'Arôme à 95 € ou le découverte Cuisine & Vins à 115 € dans lequel un verre de vin est servi en harmonie avec chaque plat. Depuis son arrivée en 1994, ses idées novatrices ont apporté un vent de fraîcheur à l'établissement. Le tout jeune chef de vingt-six ans qu'il était alors a su imposer son style et sa rigueur. Un duo qui a fait plus que ses preuves puisqu'il a permis au restaurant en 2007 d'obtenir sa première étoile au guide Michelin et d'être considéré comme « Le Chef de l'année 2009 » par le guide Champéard, région Nord-Pas-de-Calais. Une consécration bien méritée pour ce passionné qui savait déjà à seize ans, alors qu'il secondait son oncle dans son restaurant à Mulhouse, que la cuisine était sa vocation. Sa constance va jusque dans la vaisselle. Pour que l'harmonie plats/assiettes soit respectée et que les mets soient habillés avec magnificence sur de l'ardoise ou de la porcelaine, William Elliott a sollicité le savoir-faire de la créatrice Élisabeth Monroy. Rien n'est donc laissé au hasard pour séduire les palais. Surtout pas la cave supervisée par Yann Satin, meilleur sommelier de Belgique en 2005, qui renferme 25 000 bouteilles et plus de 600 références. Une carte de prestige pour une cuisine d'une grande finesse. Avec ou sans les Macron, Le Touquet est tendance, et idéal pour un week-end d'arrière-saison...

#### Le Pavillon

#### Hôtel Barrière Le Westminster

Avenue du Verger - 62520 Le Touquet

www.entreprendre.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 4[Visualiser l'article](#)

Tél. : 03 31 05 48 48

[www.westminster.fr](http://www.westminster.fr)

## **Didier Dessert met les petits plats dans les grands**

### **Divellec met Paris à quai...**

C'était le restaurant attitré de François Mitterrand, qui y déjeunait un samedi sur deux avec Pierre Bergé. C'est même là qu'on l'a vu pour la première fois en photos avec Mazarine. Véritable institution de l'esplanade des Invalides, c'est la table préférée des grands fauves de la politique et des affaires (à l'instar de Maurice Levy président de Publicis ou de Claude Perdriel, patron de Challenges). Et tout le mérite en revient à Mathieu Pacaud, grand chef doué et pressé, coqueluche du Michelin. Rendez-vous compte à 36 ans ce jeune chef de famille a déjà décroché deux macarons pour sa table Histoires (85, avenue Kléber Paris XVIe et une pour Hexagone). Avec pour principaux moteurs son dynamisme et sa créativité, le chef digne héritier d'un père lui-même restaurateur, a envie de surprendre. Ce qu'il fait en cassant les codes et en osant le décalage. Avec lui aux commandes, l'établissement prestigieux diversifie aujourd'hui son offre. Mathieu Pacaud y propose des innovations comme le bar à poissons crus et à cocktails, le salon privé de karaoké ou encore la cave à cigares. Gérer des empires parisiens çà le connaît. Avec son père, Bernard Pacaud, il s'occupe de l'Ambroisie, adresse de renom de la place des Vosges ayant obtenu trois étoiles au Michelin et a également ouvert l'Hexagone (1 étoile) et Histoires (2 étoiles). Aussi, réhabiliter Le Divellec en Divellec tout en conservant l'esprit du Grand Jacques et sa table de légende ne lui a pas fait peur ; l'idée étant de «garder l'âme du lieu et d'en faire un endroit très convivial, joyeux», expliquait-il. 3,5 millions d'euros ont été investis. Aujourd'hui le restaurant s'étend sur 250m2 et accueille 80 couverts ainsi que 20 en terrasse. Plus que jamais, Divellec reste le restaurant parisien d'excellence dédié au poisson.

### **Divellec**

18, rue Fabert - 75007 Paris

01 45 51 91 96

[www.divellec-paris.fr](http://www.divellec-paris.fr)

[Visualiser l'article](#)

Le palace cannois créé l'événement sur la Croisette avec sa nouvelle table. Un cocon cosy, un décor tout en clarté et fraîcheur, une carte résolument méditerranéenne. Cela fait quelques années déjà que les gourmets cannois ont leurs habitudes au Fouquet's Cannes ou à la Petite Maison de Nicole, les deux tables de l'Hôtel Barrière Le Majestic. Son nom le laisse deviner : l'établissement est le volet gastronomique de l'Hôtel Barrière Le Gray d'Albion. Il loge au premier étage du quatre étoiles de la rue des Serbes. Grâce à un escalier privé, on y accède directement depuis la rue des Etats-Unis. Tranquillité garantie ! Adeptes d'une cuisine de saison faite de produits frais, Maryan Gandon, chef exécutif, l'a en effet capturé dans ses assiettes. Comment ? Tout simplement en mettant le cap sur la Méditerranée. On entame ainsi le repas par un tartare de thon rouge ou un carpaccio de veau et au vieux parmesan. On le poursuit avec un risotto ou un loup à l'anis, accompagné par l'un des vins sélectionnés par Guerrick Baray, chef sommelier de l'hôtel. À l'heure de conclure ces agapes, Michael Durieux entre en scène pour régaler ses hôtes d'un chariot de desserts. Au menu : des valeurs sûres de la pâtisserie que le chef pâtissier agrémenté d'une petite touche personnelle, à l'image de son baba façon Mojito ou de sa tarte aux fraises et sa crème de Soho. On peut être à Cannes et vouloir aussi déguster le meilleur de notre gastronomie. Beaucoup de touristes internationaux répugnent à quitter la Croisette sans un excellent repas. On les comprend.

### La Terrasse du Gray

38, rue des Serbes - 06400 Cannes

Tél. : 04 92 99 79 79

### ■ ■ ■ Restaurants du mois

#### Le Pommier 38-40, rue des Cuisiniers - 14400 Bayeux

Tél. : 02 31 21 52 10

Leur gigot mijoté 13 heures est à tomber. Et on ne comprend pas comment Isabelle et Thierry Lhuillery n'ont pas encore obtenu le macaron Michelin qu'ils méritent tant. Tout est à la hauteur : cadre moderne chic avec une pointe de rusticité, accueil à la normande, et cuisine d'un excellent rapport qualité-prix. Idéalement placé à côté de la cathédrale et non loin de la célèbre tapisserie de Bayeux, qu'aucun Anglais ne manquera sous aucun prétexte. Guillaume le Conquérant oblige!

#### Le Grand Vefour

www.entreprendre.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 4[Visualiser l'article](#)**17, rue de Beaujolais, 75001 Paris****Tél. : 01 42 96 56 27**

L'une des plus belles adresses de Paris, avec vue sur la Palais Royal au fourneaux le grand chef étoilé Guy Martin. À faire au moins, une fois dans sa vie !

**Brasserie Vagenende****142, Bd Saint-Germain, 75006 Paris Tél. : 01 43 26 68 18**

Le célèbre bouillon de Saint-Germain n'a pas pris une ride. Formule abordable et décor incroyable. Idéal pour vos clients internationaux.

**Chez Michel****4, rue Henri Martin - 92100 Boulogne-Billancourt****Tél. : 01 46 09 08 10**

Michel Follea est aux anges. Il a eu droit à sa page entière dans le très prisé mensuel municipal Boulogne-Billancourt information. Cela vous classe un homme. Son petit bouchon près du Parc des Princes ne désemplit pas. La gouaille du patron, c'est un ancien de Lenôtre, n'est pas seul responsable. Sa cuisine de bistrot lyonnais fait venir les plus belles huiles des médias, des affaires et de la politique. On y a vu Thierry Solère...

**Vin & Marée****183, boulevard Murat - 75016 Paris****Tél. : 01 46 47 91 39**

Pierre Cassagne, le propriétaire a l'immense mérite d'être présent dans ses quatre établissements parisiens, de Montparnasse à l'avenue de Suffren ou le boulevard Murat. Amateur de rugby, on y croise le président du PUC, l'ex-international Thomas Lombard, ou Jean-Louis Croquet, propriétaire du meilleur Côtes de Provence Château Thuerry. Les poissons sont du jour et viennent de Concarneau, et au dessert ne manquez pas le fameux Baba de Zanzibar.

**L'Ambassade d'Auvergne**

www.entreprendre.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 4[Visualiser l'article](#)

Didier Desert, épicurien venant du monde de l'audit rêvait de devenir restaurateur ! En 2015, ce manager quinquagénaire réalise son rêve. Lui qui passait ses weekends à cuisiner, a voulu faire profiter ses clients de tous ses talents d'accueil. Désormais, il met toute son énergie et son audace dans son établissement. Et ça se voit à l'oeil nu, sans parler de l'assiette. En harmonie avec le chef Emerich de Backer et toute l'équipe en place, Didier Desert écrit une nouvelle page de la vie de cette auberge d'un autre temps, mais terriblement actuelle, située à deux pas de Beaubourg et du quartier du Marais. Formidable !

### **L'Ambassade d'Auvergne**

22, rue du Grenier Saint-Lazare - 75003 Paris

Tél. : 01 42 72 31 22

[www.ambassade-auvergne.com](http://www.ambassade-auvergne.com)